

Krevety s dalmátskym špenátom

30—40 Min

Príprava

1. Baklažán nakrájajte na kocky, papriku nakrájajte na pásiky a cibuľu a cesnak nakrájajte na tenké plátky.
2. Zohrejte olivový olej na panvici a opečte baklažán s paprikou. Pridajte cibuľu a cesnak a pokračujte v opekaní.
3. Potom pridajte špenátové listy a dochuťte morskou soľou, mletým korením, provensálskymi bylinkami a citrónovou šťavou.
4. Olúpte krevety (ak je to potrebné) a ochuťte morskou soľou a mletým korením. Opečte na olivovom oleji, zmiešajte so špenátom a ostatnou zeleninou a podávajte.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

250 g	Krevety
4 PL	Olivový olej
1 kus	Baklažány, malé
1 kus	Cibuľa
1 kus	Strúčik cesnaku
1 kus	Červená paprika
300 g	Listy špenátu
2 PL	Citrónová šťava
1 PL	Provensálske byliny
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé